

106 學年度新南向學海築夢



國立臺灣海洋大學

食品科學系 4A

劉佳育

實習國家：Brunei, Tutong

實習機構：GOLDEN CORPORATION SDN BHD

目錄

| | |
|-------------|------|
| 一、緣起 | P. 3 |
| 二、實習機構簡介 | P. 4 |
| 三、汶萊實習-學習心得 | P. 5 |
| 四、生活體驗 | P. 7 |
| 五、實習的具體效益 | P. 8 |
| 六、感想與建議 | P. 9 |

一、緣起

讀食品科學系三年了，對於進入職場後我們將如何運用在學校所學的知識並在產業界轉化成實際的效用一直是我很想知道的答案。

在專題演講課時，聽了許多學長姊的實習心得分享，讓我下定決心一定要爭取機會出國實習，讓自己走出去看看外面的世界，並解開心中的謎。

龔瑞林教授在課堂上告訴我們有個汶萊的藍蝦公司提供半年的實習機會，並鼓勵我們出國增廣見聞，經過與父母多次的溝通，蒐集實習需要的準備資料，再次地向父母表示我想要出國實習的決心後，他們才放手讓我出外闖蕩。

非常感謝龔瑞林教授和 Golden 公司老闆莊錫山提供我們這難能可貴的實習機會，以及家人給我的支持和幫助，讓我能夠擁有六個月全新的生活體驗，也期許自己能從中找尋未來的方向。

二、實習機構簡介

Semaun Marine Resources 創立於 2002 年，初期以藍蝦蝦苗與魚苗場為主，成功協助汶萊政府奠定藍蝦養殖業的基礎。2010 年邀請 Golden Corporation 以外資身分到 Tutong 地區投資，建設一座綜合水產加工廠，2012 年正式運作。

Golden 擁有自己的捕漁船隊、蝦苗孵化場、養蝦場、加工工廠，工廠生產冷凍魚、冷凍蝦、魚漿、水產養殖飼料，擁有製冰設備，並提供專業技術及建議給當地的水產養殖農戶。目前，公司產品已有國內和國際的市場。



Golden Corporation 的目標：

- (1) 提供汶萊政府經濟多元發展，並創造當地就業機會
- (2) 促進國內魚業產業的發展並減少浪費
- (3) 加強食品安全和自足率
- (4) 減少海洋污染並維持汶萊的自然生態

目前 Golden Corporation 為汶萊最大的蝦苗及鱸魚魚苗供應廠，佔地超過 100 公頃，為純海水養殖，擁有藍蝦種蝦及鱸魚種魚，便能孵化藍蝦蝦苗及鱸魚苗。魚苗養成適當大小會被送到當地漁農的魚池飼養。藍蝦蝦苗養成後，部分轉移到自己公司擁有的蝦場飼養，或賣給當地的蝦農。另外公司還有深海捕魚船隊，於第三、第四經濟海域捕抓鮪魚，為了保育海豚還備有海豚驅逐聲納受到歐美國家肯定。

Golden Corporation 的產品有各種認證(SGS、ISO22000、HACCP)及其他有機認證，產品供應印尼、新加坡、馬來西亞、泰國、越南、菲律賓、香港、台灣、中國、韓國、日本等許多國家，並期望接下來能銷售拓展至歐美國家



三、汶萊實習-學習心得

公司讓我們自行安排想要學習的部門先後順序和待的時間長短，給我們很大的自主學習空間。老闆希望我們利用所學的專業知識與公司的材料開發出五種新產品，並且多體驗當地文化結交新朋友。

各部門生產線實作

1. Fish ball



魚丸部門生產了許多不同的魚漿煉製品，有原味魚丸、香菇丸、蔬菜丸、魚豆腐、魷魚捲、包心魚丸、蝦丸……等等，製作過程中的溫度和水分的控制及調味的比例都很重要，會影響產品的風味和質地。

2. Raw shrimp



生蝦部門的產品有帶頭生蝦、去頭生蝦、蝦仁……等等，從原料來到製程產品後包裝進入凍庫前，蝦體溫度都要控制在 4°C 以下，隨時要以碎冰覆蓋蝦體，由 QC 負責監測與紀錄。

3. QA&QC

QA 是對所有產品的質量保證的負責人，並帶領各個生產線的 QC 做好品質檢測和記錄的工作。這是讓我感到非場敬佩的工作，須要有責任感並與產線人員做良好的溝通，全體員工取得共識才能供應良好的產品。

4. Fish meal



在魚粉部門學習飼料的製造流程，產品有魚粉跟蝦殼粉，魚粉的原料是下雜魚；蝦殼粉的原料是蝦頭及蝦殼，兩者在同一條生產線生產，生產流程一樣，僅在原料不同而已，生產流程為：先經高溫蒸煮、擠壓蒸乾、過篩、研磨、冷卻、包裝。產品出來會送到公司的實驗室做一些檢測，如：TVBN(總揮發性鹽基態氮)、水活性、粗灰分、粗脂肪、粗蛋白、酸價……。

5. Cold room



學習計算倉庫的容納量、不同種類的產品如何擺放、裝貨的時間必須控制在一小時內完成、貨櫃內的箱子該如何擺放才能達到最大容納量.....，計算一個貨櫃可以容納多少個箱子，必須考量到箱子裝了產品後會鼓起，所以不能只用箱子的邊長下去計算，主管還拿了一個棧板的貨讓我們實際動手操作。

新產品的開發

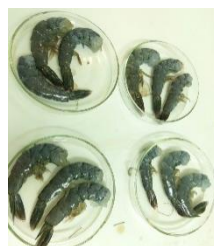
利用公司的原料以及從學校和實習中所學的知識，研發新產品，並請行銷部的員工和老闆試吃，經過多次試驗，將產品改善至最佳狀態後，訂定製作流程，計算成本，設計包裝。

| 蝦排 | 蝦鬆 | 鮮蝦腐皮捲 | 鮮蝦餛飩 | 鮮蝦水餃 | 鮪魚火腿 |
|---|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 生蝦, 魚漿, 麵粉 | 熟蝦 | 生蝦, 魚漿, 腐皮 | 生蝦, 魚漿, 麵皮 | 生蝦, 高麗菜, 麵皮 | 鮪魚, 魚漿 |

蝦體實驗

公司的顧問鐘忠勇教授帶領我們做一系列改善蝦品質的實驗。

- * **Brine freezing** to reduce the rate of shrimp broken head
- * **MBS treatment** to retard the speed of shrimp head become black
- * **Chilling test** to track of shrimp quality



四、生活體驗

我們與這裡的員工一樣星期一到星期六早上八點上班、五點下班，特別的是星期五中午十二點到兩點有兩個小時的休息時間，因為這裡大部分的員工是穆斯林，讓他們有充分的時間禱告。下班後，有時走路逛逛附近的雜貨店，有時與印尼人打羽球、踢足球，和菲律賓人打籃球，讓自己融入當地的生活。

假日時，公司有安排司機帶我們去許多地方遊玩或是逛街採購：

Jerudong Park



從公司開車四十分鐘可以到著名的 Jerudong Park, 白天去那邊可以玩許多刺激的遊樂設施，大怒神和雲霄飛車等等；晚上去可以欣賞美麗的夜景，旁邊也有當地美食可以享用。

開齋節 open house



我們到汶萊的時候剛好是他們的開齋節，就像是穆斯林的過年一樣，家家戶戶會穿上新衣互相拜訪，也會烹煮各地的特色美食，邀請親朋好友一同聚餐，我們跟著老闆一起參加他們的 open house。

Temburong



Temburong 國家森林公園位於汶萊的另一個區塊，因此我們要帶著護照出境搭船又再入境才能抵達，這裡保留了原始自然景觀，我們搭著小船逆流而上，進入山林後，有座十幾層樓高高的瞭望台，為了俯瞰美景，我們再害怕也要爬上去，然而大自然的魔力還是能讓我感到身心放鬆。

馬來西亞 美里



假日時公司的華人也會帶我們到馬來西亞品嚐再穆斯林地區吃不到的好料，看到豬腳的我們，口水直流，好像餓了很久。

五、實習的具體效益

1. 自主學習，培養解決問題的能力
2. 勇於嘗試不同的事物，不畫地自限
3. 加強自我時間規劃與管理
4. 培養責任感
5. 養成作紀錄的習慣
6. 了解職場上的應對進退
7. 培養國際觀
8. 認識不同種族文化
9. 學習感恩與珍惜

六、感想與建議

非常感謝龔瑞林教授和汶萊藍蝦公司莊錫山老闆提供我們寶貴的實習機會，如果時間倒轉回讓我抉擇的時刻，我還是會毅然決然的選擇到汶萊實習的。

在學校聽了老師上課三年，讓我想鼓起勇氣跳脫書本框架，看看國外的食品產業界是否跟書本上的理論能夠相互結合應用。也藉著這次實習的機會，讓我有不一樣的人生體悟。

一開始會不習慣，心中牽掛著台灣的家人朋友等等，但有一同前行的夥伴互相鼓勵，一起在異地學習生活，我們很快地就融入當地的生活了。汶萊藍蝦公司聘僱的員工來自不同的國家，有菲律賓、印尼、馬來西亞、越南、泰國、中國等等，讓我們有機會結交不同國籍的朋友進行文化交流。

汶萊藍蝦公司從種蝦、孕育蝦苗、養殖場、飼料、加工、冷凍到包裝製程產品都是全權掌控為一條龍生產模式，老闆為台灣人，有時與他聊天我才真正了解到經營一間公司所要管理、考慮的事情太多了，需要有過人的膽識和遠見；若能夠增加產業的垂直整合性，就能獲取更高的利潤，這也是公司還在持續努力的方向。

六個月在汶萊生活，沒有父母時時刻刻的叮嚀，也沒有學校考試的壓力，有自己的時間重新審視這段日子裡學到了什麼，還有哪些能力需要加強，我們能為公司做哪些貢獻，還有在職場上的待人處事之道及應對進退，面對問題能夠以積極的心態處理，勇於尋求解答，並與同儕分工合作一起解決難題。

天下無不散的筵席，半年的實習結束了，我們離開了汶萊，這段期間有太多人幫助過我們，無條件的為我們付出，關心著我們，Golden corp.就像一個大家庭，老闆說：隨時歡迎你們回來，這裡的大門隨時為你們敞開，Golden 就是你的家！我的淚水在眼眶中不停的打轉，到機場的那一刻，心中依然萬分不捨。我和我的夥伴們都約好了，有一天會再回來看看我們汶萊的家還有我們的朋友！

回到學校，我將更努力學習食品科學和食品安全與風險管理上的專業知識，期許自己以後進入職場時有足夠的能力面對挑戰。